

食事の ヒント

テーマ 病院食をもっと美味しく・楽しく! 特別メニューはじめました～

平成27年4月7日より、選択メニュー(常食・軟菜食)の患者さんを対象に、毎週火・木曜の昼食と夕食に「特別メニュー」の提供を開始しました。1食あたり350円の自己負担が必要ですが、食材はもちろん、献立内容や食器、盛り付けにこだわり、患者さんの入院生活の満足度を高めるものとして期待が寄せられています。今回はその中から人気のメニューをご紹介します。



回答は、
栄養部
松村 晃子
(まつむら あきこ)



阿波牛のサーロインステーキ御膳

【栄養量】エネルギー:924kcal、タンパク質:28.4g

【材料】阿波牛80g、じゃが芋30g、エリンギ5g、和風おろしソース(玉葱、ニンニク、生姜)

【組合せ】付け合わせ、水菜と大根のサラダ、コーンスープ、りんごのコンポート



うな重セット

【栄養量】エネルギー:746kcal、タンパク質:35.4g

【材料】うなぎの蒲焼き80g、蒲焼きのたれ、ごはん200g、はじかみ生姜

【組合せ】高野豆腐のはさみ煮、カニと大根の柚子マリネ、清まし汁



オードブルセット

【栄養量】エネルギー:773kcal、タンパク質:34.1g

【材料】白パン、クロワッサン、帆立15g、若鶏40g、アボカド、チーズ、サーモン、じゃが芋 他

【組合せ】帆立のグラタン、若鶏ハーブ焼き、カナッペ、ピンチョス、サーモン&マッシュ、花卵、フルーツ

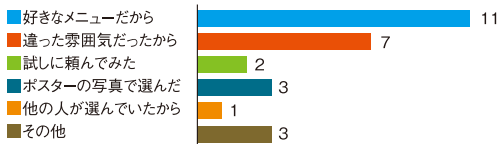
特別メニュー アンケート

(4月23日)より

対象者:18名、

回答数:15名(男性5名、女性10名)

1.特別メニューを選んだ理由は?(複数回答可)



2.実際に召し上がってみていかがでしたか?

